



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MONKEY BREAD

3/4 su bardağı süt
1/4 su bardağı ılık su
2,5 tatlı kaşığı kuru maya
1 pa. vanilya
1 çay kaşığı tuz
3,5 su bardağı şeker
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı şeker
3 tatlı kaşığı tarçın
1/2 su bardağı esmer şeker
1 paket krema

Mayayı 1/4 su bardağı ılık su ve bir tutam şeker ile kabartalım. Unun ortasını açıp, kabarmış mayayı, ılık sütü, vanilyayı, tuzu, şekerini, erimiş 2 yemek kaşığı margarin ve yumurtayı katarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapalım. Üzerini streçle sarıp, sıcak bir ortamda 30-40 dakika mayalatalım. Daha sonra hamuru kare şeklinde kalın açarak, karelere bölelim ve karelerden küçük erik kadar toplar yapalım. Erittiğimiz 1 yemek kaşığı margarine önce batırıp sonrada şeker tarçın karışımına bulayıp, yağlanmış kek kalıbına koyalım. Bu şekilde de 45-50 dakika mayalandırıp iki katına çıkmasını bekleyelim. 1200 Derecede 30-35 dakika pişirelim. Kalıpta ılınmasını bekleyelim, esmer şekerini karamelize edip kremayı ekleyelim bu sosu kekin üzerine dökelim. Sonra servis tabağına alalım.

